



CRÉMANT DE LOIRE ROSÉ BRUT



Le Crémant de Loire est une Méthode Traditionnelle (autrefois appelée Méthode Champenoise). Pour mériter cette appellation, le raisin doit être récolté à la main en caissettes et pressé suivant un programme particulier pour ne garder que le meilleur du jus. S'en suit un long travail de presque 2 ans où se feront le vin de base, la prise de mousse, l'élevage sur lattes, le dégorgement. Le Crémant Rosé est un Brut fabriqué à partir des cépages Gamay et de Cabernet. Brut, comme son homonyme blanc, il est tout en rondeur en bouche et les notes de fruits rouges ainsi que la délicatesse des bulles lui confèrent un caractère très féminin. Il a été médaillé d'Or à Paris en 2010 !

À boire en apéritif, en dessert ou dès que l'envie s'en ressent, dans des coupes ou des flûtes, selon l'humeur du moment. Tchin !

The Crémant de Loire is made through Traditional Method (formerly called Champagne Method). To deserve this name, grapes must be hand-harvested in specific crates and pressed following a particular process in order to extract only the best grape juice. Then during two years, will follow the following processes : first wine production, bottle fermentation, on lath maturation and disgorging. Our Crémant Rosé is dry and stems from the blending of Gamay and Cabernet grape varieties. Dry, just like its homonymous white wine, he expresses a great fullness on red fruit notes. The delicacy of its bubbles give it a very feminine personality. It was awarded a Gold Medal in Paris in 2010.

To be drank for aperitif or dessert or as soon as you desire it, in Champagne coupes or flutes depending on the mood. Cheers !

Rendement : 65 Hl/Ha

Cépages : 60% Cabernet / 40% Grolleau Rouge

Vinification : Récolte manuelle / Pressurage pneumatique tendre / + 36 mois élevage sur lattes

Alcool : 12,00 % vol.

Garde moyenne : À boire dans les 3/4 ans

Température de service : 7°C.

Maximum yield : 65 Hl/Ha

Varietal : 60% Cabernet / 40% Grolleau Rouge

Wine-making : Very ripe grapes are hand-harvested / Slow pneumatic pressing / Vinified in French oak barrels

Alcohol : 12% ABV

Ageing potential : Drink within 3-4 years

Serving temperature : 7°C.

